

pb
die beste Küche

Himmlisches Bailey-Eis

Selbst wenn es draußen stürmt und schneit, Eis ist immer eine gute Idee. Hier vereint sich der irische Sahnelikör mit knackigen Krokant-Riegeln zur perfekten Kreation. Ob als süße Leckerei für gemütliche Stunden auf dem Sofa oder als cremiges Dessert nach einem feinen Menü, bei diesem Rezept schmilzt nicht nur das Eis in der Schüssel.



Himmliches Bailey-Eis

Zutaten für 6 Personen

- 500 ml Schlagsahne
- ¼ TL gemahlene Vanille
- 400 g gezuckerte Kondensmilch
- 200 ml Sahnelikör (z.B. Baileys)
- 150 g Krokant-Riegel mit Schokoladenüberzug (z.B. Daim)



Sahne steif schlagen. Gemahlene Vanille, Kondensmilch und Sahnelikör mit einem Teigschaber portionsweise vorsichtig unterheben.

Eis-Masse in eine Kastenkuchenform füllen und für circa 75 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Krokant-Riegel grob hacken. Eis-Masse aus dem Gefrierschrank nehmen, Riegel mit einer Gabel vorsichtig unter die Eismasse heben, sodass die Stücke gleichmäßig verteilt werden. Das Ganze nun für mindestens vier Stunden einfrieren.

Eis circa zehn Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen und antauen lassen. Mit einem Eisportionierer Kugeln ausstechen und auf einem Dessertteller anrichten.